

Medi ambient i bolets

Josep M. Escoda Gil

Estem en una societat que té més possibilitats que mai per desplaçar-se; carreteres, pistes forestals i agrícoles, juntament amb els vehicles tot terreny, cotxes, motos i quads ens permeten accedir als llocs que es fan bolets, encara que estiguin allunyats dels llocs on vivim. Per altra banda, en molts casos tenim més temps per anar-los a cercar. Hi ha gent, per exemple, que es guarda les vacances per la tardor coincidint amb l'època de més abundància micològica, prejubilats i jubilats que amb l'ajuda d'un vehicle van a fer salut al bosc i gent com ara jo que estem una mica tocats del bolet –mai millor dit– i en qualsevol època de l'any agafem els cistells i anem a provar sort de forma desigual, depenent de les pluges, la varietat que busquem i si és primavera, estiu, tardor o hivern.

Varietat de bolets que podem trobar als boscos més propers a casa nostra.
Foto: Josep M. Escoda Gil.



Cal remarcar que no fa gaires anys el fet d'anar a buscar bolets era ben diferent, la gent anava a peu al costat de casa i els bolets que guardaven en conserves diverses eren un bon complement per la dieta de moltes cases dels pobles de muntanya.

Al meu entendre, aquest canvi d'hàbits i l'afluència massiva als boscos caldria regular-la si volem que en el futur puguem continuar gaudint d'un medi igual o millor que l'actual. Ara encara som a temps de fer-ho, mentre que potser en un temps pròxim ja serà massa tard. Tenim factors que juguen a favor i en contra de la conservació dels nostres boscos que al meu parer són: a favor hi ha l'abandó dels conreus agrícoles de les zones de muntanya que fa que la superfície dels nostres boscos continuï augmentant any rere any i tot i que els primers anys la massa forestal no és productiva, al cap del temps algunes varietats comencen a sortir. També és positiu pels bolets que la majoria

dels arbres dels boscos han deixat de tenir valor comercial i ja no es tallen; a tots ens ha passat de conèixer un lloc on s'hi feien pinetells i en tallar els pins van deixar de sortir. Posem en el plat de la balança a favor nostre la major cultura, en general, i micològica, en particular, i en què tinguem una major cura del

nostre medi ambient.

Factors en contra també n'hi ha de pes. El més destructiu és l'expansió dels porcs senglars que caven i trenquen els micelis matant els bolets dels anys futurs. Penseu que els senglars són molts i treballen per menjar totes les nits de l'any sempre que el terra tingui humitat. Un segon factor molt perjudicial són els incendis, en els quals els pins moren tots i els bolets associats a ells, també. Alzines, roures, llentiscles i altres rebroten, però normalment es veuen envoltats per argelagues que són estèrils micològicament parlant i fins que no es moren al cap de vuit o deu anys no tornen a aparèixer els primers bolets. Hem posat en positiu el comportament de la gent però aquí a la part negativa també el podem incloure: rasclets, ferrades i bosses de plàstic són visibles al bosc, per desgràcia.

Tenint en compte tots aquests factors, per posar el nostre granet de sorra en la conservació dels nostres boscos i dels nostres bolets seria força interessant accedir al bosc coneixent força varietats, les comestibles, les tòxiques i les que no tenen cap valor gastronòmic. Amb una documentació que acrediti que tenim uns mínims coneixements, estaria bé pagar una taxa que repercutís en els propietaris dels boscos i els ajuntaments per tal de conservar i millorar camins i pistes. »